

Cómo servir sake

Antes de servir debe tenerse en cuenta el tipo de sabor.

Dulce vs Seco

El sake dulce compensa el sabor de sopas saladas o de sabor fuerte, mientras que el seco combina con el marisco.

Acidez

Un sake con un nivel de acidez alto complementa el tempura o el pescado al horno. Uno de bajo en acidez posee una suavidad que casa a la perfección con comidas de textura suave, tales como el sashimi.

Umami

El sashimi o tataki de pescado casa muy bien con sakes de umami intenso. Les recomendamos reducir el uso de salsas o sal en la medida de lo posible.

Cómo servir sake

Tradicionalmente los comensales deben servirse unos a los otros. Aunque esta costumbre no se observe hoy en día, sigue vigente cuando se sirve por primera vez.

El sake puede presentarse en frascos de cerámica llamados tokkuri y vertirse en pequeñas tazas de cerámica llamadas choko.

Otra variante es servirlo en masu, una copa de madera normalmente usada para calcular el arroz con forma de caja. El sake se vierte hasta que desborda y cubre ambos recipientes, de esta manera el anfitrión muestra generosidad hacia sus huéspedes.

Temperatura:

El sake puede servirse caliente, a temperatura ambiente o fría. La elección de la temperatura recae en el tiempo y la estación en el que se sirve. El sake con alta graduación alcohólica no debe calentarse ya que puede perjudicar el aroma o sabor.



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

Facebook.com/FukujuSake @FukujuSake



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE